

JUEVES, 17 DE OCTUBRE DE 2024

MAÑANA	PRE-CONGRESO	PRE-CONGRESO
	<b>NUEVAS GUÍAS ALIMENTARIAS: EXPOSICIÓN DE UN APARTADO</b>	<b>TALLER PRACTICO DE MEDICINA CULINARIA</b>
10:00 – 11:00h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta Actualización; lácteos, lácteos fermentados y bebidas vegetales <i>Ana Montero Bravo, Universidad San Pablo-CEU</i>	10:30 – 13:00h Gestión de menús para pacientes con distintos grados de insuficiencia renal <i>ALCER-ESHBI. Ariane Soria, nutricionista (Cocinas de La Ribera)</i>
11:00 – 12:00h	Reunión de consenso de contenidos e iconos <i>(Asistencia por invitación)</i>	
12:00 – 14:00h	Reunión Junta Directiva SENC	
TARDE	Auditorio	
	<b>Conferencia corta 1</b>	
16:00- 16:30h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta Valor nutricional, componentes bioactivos y potencial impacto en la salud de las bebidas fermentadas de baja graduación alcohólica. <i>Isabel Moreno Indias. Instituto Investigación Biomédica Málaga</i>	
	<b>Conferencia corta 2</b>	
16:30 17:00h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta Consumo de productos cárnicos saludables sin aditivos ni alergenos con calidad proteica mejorada. <i>Gaspar Ros Berruezo. Universidad de Murcia</i>	
	<b>Conferencia corta 3</b>	
17:00 17:30h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta Ingesta de proteínas en el marco de la Dieta Mediterránea: a propósito de la carne de conejo. <i>Emilio Martínez de Vitoria. Universidad de Granada.</i>	
	<b>Conferencia corta 4</b>	
17:30 18:00h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta Interés nutricional del huevo en alimentación infantil y juvenil. Revisión de las recomendaciones de consumo. <i>Ana M. López Sobaler, Universidad Complutense</i>	
	<b>Conferencia corta 5</b>	
18:00 18:30h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta Frutos secos, gastronomía y salud: recomendaciones en el marco de una alimentación saludable: Las nueces, una fuente natural de salud. <i>Julia Farré (nutricionista)</i>	
	<b>CONFERENCIA INAUGURAL</b>	
19:00h	<b>Modera:</b> Javier Aranceta <b>Retos de la gastronomía científica en el marco de la nutrición comunitaria.</b> <i>Gregorio Varela Moreiras. Universidad San Pablo-CEU. Presidente FESNAD</i>	
20:00h	<b>Atrio Universidad de Deusto.</b> <b>Cóctel de bienvenida</b> <i>Maridaje guiado de bebidas y alimentos</i>	

VIERNES, 18 DE OCTUBRE DE 2024

MAÑANA	CONGRESO Auditorio Centenario	CONGRESO Sala Garate
09:00- 10:30h	<p><b>Simposio 1</b> <i>Grupo Nutrición para la Vida/ Nutrition for life (NUV/N4L) de la Universidad San Pablo-CEU</i></p> <p><b>Reformulación de alimentos y bebidas ¿Dónde estamos y hacia dónde queremos ir?</b></p> <p><b>Moderación:</b> <i>Gregorio Varela Moreiras, IP Grupo (NUV/N4L) Universidad San Pablo-CEU</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pros y contras de la reformulación alimentaria. Situación actual. <i>M<sup>a</sup> de Lourdes Samaniego Vaesken. Universidad San Pablo- CEU</i></li> <li>• Beneficios y riesgos de la reformulación. Una visión de la industria agro-alimentaria. <i>Enrico Frabetti. Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud. FIAB</i></li> <li>• Fotografía del mercado alimentario en España post-reformulación: proyecto Tabula® CEU. <i>Teresa Partearroyo, Universidad San Pablo-CEU</i></li> </ul>	<p><b>Conferencia corta 7</b></p> <p><b>Moderador:</b> <i>Natalia Ojeda del Pozo, Universidad de Deusto</i></p> <p>Enfermedad de Alzheimer: situación actual de componentes y fármacos orientados hacia su prevención y tratamiento. <i>Inés López Ibor, Universidad Complutense</i></p>
10:30 – 11:00h	<p><b>Conferencia corta 6</b></p> <p>Lácteos fermentados, microbiota y salud. <i>David Pérez Pascual. Jefe de I+D Parque Tecnológico Saclay, París.</i></p>	<p>09:30 - 11:00h</p> <p><b>Comunicaciones 1</b></p> <p><b>Modera:</b> <i>Natalia Ojeda (Universidad de Deusto); Emilio Martínez de Vitoria (UGR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Recomendaciones alimentarias en personas mayores institucionalizadas: actualización y aplicabilidad. <i>Judit García Martínez. Universitat de Lleida</i></li> <li>– Satisfacción con la vida relacionada con la alimentación: evaluación en personas mayores institucionalizadas. <i>Macarena Valladares. Universidad de las Américas, Providencia, Santiago, Chile</i></li> <li>– Mejora del estado nutricional y de la calidad de vida de personas con disfagia mediante el establecimiento de una estrategia alimentaria. <i>Sandra González-Casado. Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), San Adrián, Navarra</i></li> <li>– Satisfacción con el servicio de alimentación hospitalario que atiende a personas con trastorno mental severo. <i>Cristina Vaqué Crusellas. Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya, Vic, Barcelona. Research group Methodology, Methods, Models and Outcomes of Health and Social Sciences (M3O)</i></li> <li>– Análisis de las asociaciones entre el consumo de fármacos y el estado de hidratación en una población de edad avanzada. <i>Sara López Oliva. Grupo USP-CEU de Excelencia “Nutrición para la vida (Nutrition for Life)”, ref: E02/0720, Departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU</i></li> </ul>
11:00 – 11:30h	Pausa - poster	
11:30 - 12:15h	<p><b>Conferencia plenaria</b> <b>Nutrición de precisión.</b> <i>Itziar Tueros, AZTI</i></p>	

TARDE	CONGRESO Auditorio Centenario	CONGRESO Sala Garate
12:20 – 13:50h	<p><b>Mesa redonda 1</b> <b>Intolerancias alimentarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Usos y recomendaciones de los alimentos sin gluten: luces y sombras. <i>Teresa Nestares, UGR</i></li> <li>Intolerancia a la histamina. <i>Sara López Oliva, H Ruber Internacional; Grupo USP-CEU de Excelencia “Nutrición para la vida (Nutrition for Life). Universidad San Pablo-CEU</i></li> <li>Abordaje de la intolerancia a la fructosa. <i>Elsa Izquierdo, Presidenta Asociación de Intolerancia Hereditaria a la Fructosa-AAIHF</i></li> </ul>	<p><b>Simposio 2</b> <i>Instituto Universitario Alimentación y Sociedad de la Universidad San Pablo-CEU</i></p> <p><b>Vulnerabilidad social y problemática nutricional</b> <b>Moderación:</b> <i>Teresa Partearroyo, Secretaria del Instituto Universitario Alimentación y Sociedad de la Universidad San Pablo-CEU</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Estado de la vulnerabilidad social y pobreza en España. <i>Luís González Muñoz, Acción contra el Hambre España,</i></li> <li>– Impacto de la vulnerabilidad social en el estado nutricional. <i>Ana M<sup>a</sup> Puga Giménez de Azcárate. Universidad San Pablo-CEU.</i></li> <li>– Programas de Alimentación y nutrición para población vulnerable: Experiencia en Bilbao. <i>Carmen Pérez Rodrigo. Promoción de Salud. Área de Salud y Consumo Ayuntamiento de Bilbao</i></li> </ul>
14:30 - 16:00h	<p><b>Mesa redonda 2:</b> <b>Alimentación, hidratación y farmacia comunitaria</b></p> <p>Moderadora: <i>Sonia Sáenz de Buruaga (SEFAC Euskadi)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Alimentación y actividad física. <i>Toscana Viar, The Health Company</i></li> <li>– Educación alimentaria y /o nutricional desde la oficina de farmacia. <i>Aitziber Saiz Golzarri (COFBI)</i></li> <li>– Pautas de hidratación en distintas etapas de la vida. Retos ante el cambio climático. <i>Carmen Pérez Rodrigo (SENC)</i></li> </ul>	
15:30 - 16:00h	<p>Poster</p>	
16:00 - 17:30h	<p><b>Mesa redonda 3</b> <b>Alimentación y procesos de envejecimiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Alimentación senior: retos y oportunidades. <i>Gregorio Varela Moreiras, Director Cátedra Carrefour- Universidad San Pablo-CEU (Alimentación y Nutrición).</i></li> <li>– Viabilidad de las proteínas de calidad en la prevención de la sarcopenia y en el envejecimiento. <i>Gaspar Ros Berrueto, Universidad de Murcia</i></li> <li>– Luces y sombras del envejecimiento cerebral. <i>Juan José Zarranz, Catedrático Emérito de Neurología, Académico RAMPV/EHMEA</i></li> </ul>	<p><b>Mesa redonda 4</b> <b>Sostenibilidad y gastronomía circular</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Transformando el sistema alimentario hacia dietas más sostenibles y saludables: SchoolFood4Change (SF4C) en la Comunitat Valenciana. <i>Marina Castillo, Food Ambassador de SF4C.</i></li> <li>– Proteínas y sostenibilidad: algunos ejemplos prácticos viables. <i>Joseba Lozano. ESHBI</i></li> <li>– Reducción del despilfarro alimentario en las Escuelas de Hostelería de Euskadi <i>TKNIKA</i></li> </ul>
17:30 – 18:00 h	<p><b>Conferencia plenaria</b> <b>Plato de alimentación saludable (AESAN/Harvard): ¿realmente es saludable?</b> <i>Rafael Moreno Rojas, Universidad de Córdoba</i></p>	
18:00 – 19:30h	<p><b>Simposio Real Academia Medicina País Vasco</b> <b>Moderador:</b> <i>Javier Aranceta – Félix M. Goñi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Recomendaciones y cuidados para el mantenimiento de la salud auditiva. <i>Francisco Santaolalla Montoya, UPV/EHU. HU Basurto</i></li> <li>– Salud bucodental: aspectos estéticos y funcionales. <i>María Redondo. Clínica Redondo, Bilbao</i></li> <li>– Envejecimiento y salud visual: consejos prácticos. <i>Loreto Mendiluce, Hospital Universitario de Navarra</i></li> <li>Salud mental y pensamiento positivo. <i>Natalia Ojeda, Universidad de Deusto, RAMPV</i></li> </ul>	<p><b>Mesa redonda 5</b> <b>Alimentación y sostenibilidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Contaminación silenciosa de los alimentos: metales pesados y contaminantes orgánicos persistentes. Alta vulnerabilidad en la gestación. <i>Victoria Arijá, Universidad Rovira i Virgili, Reus</i></li> <li>– Cultivo hidropónico de lechuga. <i>TKNIKA</i></li> <li>– Alimentación y sostenibilidad, retos de futuro. <i>Ricardo Miguelañez, Agrifood</i></li> </ul>
	<p>19:30h Asamblea de socios SENC</p>	

**SÁBADO, 19 DE OCTUBRE DE 2024**

MAÑANA	CONGRESO Auditorio Centenario	CONGRESO Sala Garate
09:00-10:30h	<p><b>Comunicaciones 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Influencias nutricionales en la salud auditiva: perspectivas de un estudio en trabajadores universitarios. <i>Carmen Morais, Universidad San Pablo-CEU</i></li> <li>– Impacto del estado nutricional en la salud auditiva asociada al abuso de dispositivos de audio en mujeres adultas jóvenes: estudio piloto. <i>Julia Almazán, Universidad San Pablo-CEU</i></li> <li>– Traduciendo la Guía Alimentaria para la Población Brasileña a la práctica clínica: estrategias innovadoras para profesionales de la salud. <i>Vanessa Couto, Núcleo de Investigaciones Epidemiológicas en Nutrición y Salud (NUPENS/USP), São Paulo, Brazil</i></li> <li>– Adherencia a la dieta Mediterránea, calidad de sueño, ansiedad, estrés percibido en universitarias madrileñas. <i>Maria Teresa Iglesias López, Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón, Madrid,</i></li> <li>– Huella metabólica del exceso de adiposidad en población infantojuvenil. <i>Teresa Partearroyo, Universidad San Pablo-CEU</i></li> <li>– WADISALUD: un pionero programa de promoción de la salud nutricional infanto-juvenil desarrollado por la facultad de farmacia de la universidad de granada y el ayuntamiento de Guadix. <i>Francisco Rivas García, Ayuntamiento de Guadix, Granada.</i></li> </ul>	<p><b>Comunicaciones 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Adherencia a la Dieta Mediterránea y su relación con las 24-h Movement Guidelines en adolescentes de Castilla-La Mancha. <i>Evelyn Martín, Grupo PAFS, Toledo</i></li> <li>– De la preocupación por la falta de alimentos, al hambre y a la baja talla para la edad en niños y adolescentes. <i>Jennifer Bernal Rivas, Universidad nacional de Colombia, Bogotá, Cundinamarca, Colombia. FINUT, Granada, , Spain</i></li> <li>– Impacto del índice y la carga glucémica maternos en el desarrollo conductual de los niños. <i>Esther Cendra, Universitat Rovira i Virgili, Grupo de investigación NUTRISAM, Reus, Tarragona</i></li> <li>– Efecto del método de introducción a la alimentación complementaria en la oferta de grupos de alimentos y la ingesta de nutrientes en niños/as de un año: resultados preliminares del estudio Dastatuz. <i>Jone Guenetxea, UPV/EHU, Depto. Medicina Preventiva Salud Pública Vitoria - Gasteiz, Grupo de Salud Mental y Cuidado Psiquiátrico, Biogipuzkoa,</i></li> <li>– Tendencias en desigualdades sociales en relación con la obesidad pediátrica en niños/as y adolescentes españoles: entre 2019 y 2022. <i>Silvia Torres, Gasol Foundation, Research group on Methodology, Methods, Models and Outcomes of Health and Social Sciences, Vic, Barcelona</i></li> <li>– Evaluación de la ingesta de contaminantes en la dieta de los niños de la Región de Tarragona (España). <i>Nerea Becerra Tomás, Universitat Rovira i Virgili, NUTRISAM research group; Unitat de Salut Pública i Epidemiologia Nutricional, Reus, Tarragona.</i></li> </ul>
10:30 – 11:00h	<p><b>Conferencia corta 8</b></p> <p>Alimentación para el bienestar y las emociones positivas. <i>María Trinidad Herrero Ezquerro. Universidad de Murcia. RANM</i></p>	<p><b>Conferencia corta 9</b></p> <p>Educación Nutricional 4.0: influencia de la IA y las Redes Sociales. <i>Jennifer Bernal, FINUT, Universidad de Granada</i></p>
11:00 – 11:30h	Pausa - poster	
<p><b>CONGRESO – SESIÓN ESPECIAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN</b> Sala Institucional / Salón de Grados</p>		
11:00-12:30h	<p><b>Moderan:</b> <i>Javier Aranceta, Emilio Martínez de Vitoria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Discurso de ingreso como Académica de Número de la <i>Profa. Teresa Partearroyo</i> (CEU San Pablo). <b>Presente y futuro de la salud auditiva en el marco de la nutrición de precisión.</b> <i>Laudatio:</i> Prof. G. Varela Moreiras (CEU San Pablo)</li> <li>– Discurso de ingreso como Académico de Número de la <i>Prof. Gaspar Ros Berruezo</i> (Universidad de Murcia). <b>Percepción de los aditivos en los productos cárnicos y en el ámbito gastronómico.</b> <i>Laudatio:</i> Dr. J. Aranceta (AEN)</li> </ul>	
12:30 – 13:00h	<p>Presentación de libros <i>J. Aranceta</i></p>	
<p><b>CONFERENCIA DE CLAUSURA</b> <b>Moderador:</b> <i>Javier Aranceta</i></p>		
13:00 - 13:45h	<p><b>Gastronomía y sociedad: aspectos económicos y de sostenibilidad</b> <b>Avance de los contenidos del Congreso Internacional de Gastronomía Reframing Gastronomy (Madrid, marzo 2025)</b> <i>Luis Suárez de Lezo. Presidente Real Academia de Gastronomía</i></p>	
13:45h	<p>Ceremonia de Clausura</p>	